

# CUPCAKE DELÍCIA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### CUPCAKE:

Cupcake: forminhas de cupcake tamanho médio

1 xícara (chá) de leite

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina derretida

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 xícara (chá) chocolate em pó

2 xícaras (chá) farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio: 1 leite condensado

4 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate meio amargo

1 creme de leite

cereja a gosto

## MODO DE PREPARO

### CUPCAKE (BOLO):

Cupcake (bolo): Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque as forminhas de cupcake dentro de uma forma específica para cupcakes,

caso você não tenha, coloque as forminhas com uma certa distância entre elas em uma forma normal de bolo (tipo assadeira).

Encha as forminhas até faltar um dedo da borda e leve para assar em forno médio 180°C (preaquecido) por cerca de 10 minutos cada fornada (pode variar conforme o seu forno).

Após assados, espere esfriar.

Peque o cupcake e com auxílio de uma faca, retire uma "tampinha", fazendo um círculo no centro do cupcake, retirando um pouco do bolo de dentro, fazendo um "buraquinho" para por o recheio.

Após por o recheio deve ser colocado novamente a "tampinha" para ser colocada a cobertura.

#### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até ficar no ponto de brigadeiro mole.

Deixe esfriar.

Com auxílio de uma colher de chá, preencha os cupcakes com o brigadeiro e coloque a "tampinha" de bolo em cima para cobrir.

#### COBERTURA:

Cobertura: Derreta a barra de chocolate no micro-ondas ou em banho-maria no fogão.

Misture o chocolate derretido com o creme de leite, fazendo então o chamado ganache.

Pegue um saco de confeitar e coloque a cobertura com o bico de confeito que preferir, contornando a "tampinha" feita no centro do cupcake.

Caso não tenha saco de confeito pode utilizar um saco plástico, fazer um pequeno furo na ponta e colocar a cobertura dentro para poder colocar sobre o cupcake.

Coloque a cereja para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34789-cupcake-delicia-de-chocolate.html>